

2. สถานะการคงอยู่ของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรในปัจจุบัน (เลือกได้เพียง 1 ข้อ)

- เสี่ยงต่อการสูญหาย ใกล้ขาดผู้สืบทอด มีผู้สืบทอดและปฏิบัติอยู่
- มีการปฏิบัติสืบทอดโดยทั่วไปหรืออย่างกว้างขวาง

3. การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร (เลือกได้เพียง 1 ข้อ)

- สืบทอดจากบรรพบุรุษ เจ้าของภูมิปัญญาเอง / คิดค้นขึ้นมาใหม่
- พัฒนาต่อยอดจากภูมิปัญญาเดิม

4. ระยะเวลาการได้มาของภูมิปัญญา (ระบุจำนวนปี)400.....ปี

5. ประโยชน์ของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตการเกษตร
- ส่งเสริมสุขภาพ ส่งเสริมการท่องเที่ยว ช่วยอนุรักษ์มรดกของท้องถิ่น
- อื่นๆ โปรดระบุ.....

6. การเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

- บอกเล่าสืบทอดกันมาในชุมชน
- ผ่านปราชญ์ชาวบ้าน
- ผ่านวิทยากรชุมชน
- สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น เอกสาร หนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสาร
- สื่อเทคโนโลยี เช่น วิทยุทัศน์ แด็บบันทึกเสียง ภาพนิ่ง สื่อคอมพิวเตอร์ สื่อออนไลน์
- ยังไม่เคยมีการเผยแพร่/ ใช้เฉพาะบุคคล
- ไม่ทราบข้อมูลการเผยแพร่
- อื่นๆ โปรดระบุ.....

7. ประวัติความเป็นมา จุดเด่น เอกลักษณะที่โดดเด่นเฉพาะพื้นที่ และความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

ชุมชนศรีนาปาน ตำบลเรือง อำเภอเมือง จังหวัดน่าน เป็นแหล่งปลูกเมี่ยง หรือชา สายพันธุ์เดียวกับ ชาอัสสัม แหล่งใหญ่ของประเทศ เป็นชุมชนเก่าแก่ที่อพยพมาจากแคว้นสิบสองปันนากว่า 400 ปี นิยมปลูกไว้สำหรับบริโภคภายในครัวเรือน(ของคบเคี้ยว) ส่วนใหญ่จะปลูกเมี่ยง อยู่ใต้ร่มเงาของต้นไม้ใหญ่ตามเชิงเขา หรือทำลายป่าสภาพพื้นที่ที่ปลูกเมี่ยงอยู่ที่ความสูงจากระดับน้ำทะเล ตั้งแต่ 300 - 1,000 เมตร ชาวบ้านผูกพันกับการปลูกเมี่ยง และมีเมี่ยงอมเป็นของกินเล่นหลังอาหาร อมแก้ง่วงได้ดีไม่แพ้กาแฟ

เมี่ยงอม ทำมาจากใบชาหรือใบเมี่ยงที่ไม่อ่อนหรือไม่แก่เกินไป นำมาหมักจนออกรสเปรี้ยวแกมฝาด สมัยก่อนจะหมักในบ่อทำจากไม้ ปัจจุบันหายากแล้วจึงเปลี่ยนมาหมักในโอ่งมังกรแทน ประเภทของเมี่ยงอมที่นิยมทำกัน เช่น เมี่ยงหมี เมี่ยงเค็ม และเมี่ยงหวาน โดยเลือกใส่ไส้เมี่ยงให้ได้รสชาติอย่างใดอย่างหนึ่งตามชอบ ซึ่งอาจจะเป็นเกลือเม็ด น้ำตาล ชিং หรือมะกอก การพันเมี่ยงให้เป็นอมจะใช้ใบเมี่ยง 2-3 ใบเพื่อให้ได้ความหนาตามต้องการ แล้วจึงจับใบเมี่ยงพับเข้าหากันแล้วห่อเป็นคำ

ปัจจุบันคนรุ่นใหม่ไม่ค่อยนิยมอมเมี่ยงกัน หมูบ้านทำเมี่ยงแห่งนี้จึงปรับตัวตามความเปลี่ยนแปลง โดยการนำยอดชามาแปรรูปผลิตเป็นชาสมุนไพร กลิ่นหอมละมุน ทั้งชาเขียวที่ทำจากชายอดสด และชาดำที่ผ่านการหมัก ส่วน

ใบที่แก่แล้วใช้ผลิตเป็นเมี่ยงอม พร้อมกับร่วมมือกันจัดการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ นำเสนอเส้นทางสายชา ที่ถือได้ว่าเป็นเอกลักษณ์คู่ชุมชนมาอย่างยาวนาน และเป็นอีกแนวทางที่ช่วยสร้างรายได้เสริมกระจายในชุมชน

8. รายละเอียดขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

(ระบุรายละเอียด เช่น วัตถุประสงค์ ขั้นตอนการดำเนินการ/วิธีทำ ราคาจำหน่าย)

การปลูก

ปลูกตามไหล่เขาได้ร่มไม้ใหญ่ ซึ่งเกษตรกรจะมีการดูแลรักษาเป็นอย่างดี โดยเฉพาะการป้องกันไฟป่าด้วยการจัดทำแนวกันไฟทุก ๆ ปี จึงทำให้ผืนป่ามีความอุดมสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากรธรรมชาติและ เกษตรกรขยายพันธุ์เพิ่มผลผลิตในการเพาะปลูกโดยการเพาะเมล็ด หรือนำต้นอ่อนที่เกิดจากเมล็ดที่งอกเองตามธรรมชาติในป่าไปปลูกยังพื้นที่ว่างภายในสวนป่า หรือภายในพื้นที่ของตนเอง ต้นเมี่ยงในป่าโดยมากจะอยู่ใต้ร่มเงาของต้นไม้ใหญ่ ป่าเมี่ยงมีค่าใช้จ่ายในการบำรุงดูแลรักษาอย่างมาก ไม่จำเป็นต้องให้น้ำและปุ๋ย เนื่องจากต้นเมี่ยงอาศัยน้ำและปุ๋ยจากธรรมชาติ การดูแลจะมีเพียงการตัดแต่งกิ่ง ซึ่งจะทำปีละ 1 ครั้งในช่วงปลายปี เพื่อไม่ให้ต้นเมี่ยงสูงใหญ่จนเกินไป ทำให้สะดวกในการเก็บเกี่ยวและเพื่อเป็นการกระตุ้นให้ใบเมี่ยงแตกยอดใหม่ การเก็บใบเมี่ยงนั้นจะทำในตอนเช้าตรู่ของแต่ละวันชาวบ้านจะเข้าป่า หรือ สวนป่าไปเก็บใบเมี่ยงในเขตพื้นที่ของตน เพื่อนำใบเมี่ยงสดมานึ่งในตอนสายหรือตอนเย็นของวันนั้นๆ หมุนเวียนเปลี่ยนไปในแต่ละวันตามจุดต่างๆ ภายในสวน จึงสามารถเก็บผลผลิตเมี่ยงได้ตลอดปี ต้นเมี่ยงแต่ละต้นนั้นสามารถเก็บผลผลิตได้เฉลี่ยปีละ 4 ครั้ง ดังนี้

ครั้งที่ 1 เมี่ยงต้นปี เก็บเดือนมกราคม ใบเมี่ยงจะอ่อน ขายได้ราคาดี

ครั้งที่ 2 เมี่ยงกลางปี เก็บเดือนพฤษภาคม ใบเมี่ยงจะสวย และเมี่ยงจะออกสู่ตลาดมาก

ครั้งที่ 3 เมี่ยงส้อย เก็บเดือนสิงหาคม

ครั้งที่ 4 เมี่ยงเหมย เก็บเดือนธันวาคม เป็นเมี่ยงในฤดูหนาว ผลผลิตน้อย

วิธีการทำแปรรูปเมี่ยงอม

1. การเก็บใบเมี่ยง ใบเมี่ยงควรเก็บใบที่มีลักษณะระยะปานกลาง ไม่อ่อนหรือไม่แก่เกินไป ก้านจะมีสีเหลือง
2. การหอมเมี่ยง หรือ มัดเมี่ยง คือการการมัดเมี่ยงให้สวยงามเพื่อเตรียมนึ่ง
3. การนึ่งเมี่ยง นำไปเมี่ยงที่มัดแล้ว ใส่ในไหๆ ละ ๘๐-๑๐๐ มัด ใช้เวลานึ่ง ๓๐-๔๐ นาที
4. การผึ่งเมี่ยง นึ่งแล้ว นำเมี่ยงมาผึ่งให้เย็น ประมาณ ๓๐ นาที และจัดระเบียบ ทำให้สวยงาม
5. การหมักเมี่ยง คนในสมัยก่อนจะนำเมี่ยงไปหมักในบ่อ (ทำจากไม้) แต่เนื่องจากปัจจุบันหาได้ยาก ปัจจุบันจึง

ได้ปรับเปลี่ยนมาหมักในโอ่งมังกรแทน ประมาณ ๑๕ วัน ก็สามารถนำเมี่ยงมาอมได้

วิธีการทำผลิตชาด้วยเครื่อง

1. การเก็บยอดชา ยอดชาสดที่ดีที่สุดคือ ๑ ยอด ๒ ใบ และเก็บด้วยมือ
2. การผึ่งยอดชาควรผึ่งประมาณ ๒ ชั่วโมง สภาพใบจะเหี่ยว อ่อนนุ่ม และมีความยืดหยุ่น
3. การคั่วยอดชา นำเข้าเครื่องคั่ว ใช้เวลา ๕ นาที ในอุณหภูมิ ๒๓๐ องศาเซลเซียส
4. การนวดยอดชา นำเข้าเครื่องนวดใช้เวลาประมาณ ๕ นาที นวดได้ประมาณ ๑๖ กิโลกรัม เป็นขั้นตอนขยี้ใบชาให้เซลล์เนื้อเยื่อของใบแตก
5. การตีเส้น นำเข้าเครื่องตีเส้น จนหมดชาที่นวดมา เป็นการกระจายยอดชาไม่ให้พันกันเป็นก้อน

6. การอบชา เพื่อต้องการหยุดยั้งปฏิกิริยาหรือหยุดการหมักของชา และลดความชื้นในใบชา การตากชา ตาก เพื่อให้ยอดชาแห้ง หลีกจากออกจากรีบบนมาแล้ว

7. การคัดบรรจุหีบห่อ นำบรรจุถุงหรือวัสดุต่างๆ เพื่อจำหน่ายต่อไป

วิธีการทำผลิตชาด้วยมือ

1. การเก็บยอดชา
2. การผึ่งยอดชา
3. การคั่วยอดชา จะใช้กระทะความร้อนประมาณ ๒๐๐-๒๕๐ องศาเซลเซียส การคั่วให้สุกใช้เวลาประมาณ ๕ นาที
4. การนวดด้วยมือ ใช้ปริมาณชาน้อย ไม่เกิน ๕ กิโลกรัม นวดเป็นวงกลมทวนเข็มนาฬิกา จนสังเกตชาเป็นเกลียว
5. ตีชา นำชาที่นวดเสร็จเอามาตีกับฝ่ามือเพื่อให้ชากระจายตัว
6. ตากด้วยแสงแดด ประมาณ ๑๖ ชั่วโมงขึ้นไป
7. คัดบรรจุหีบห่อ เพื่อจำหน่ายต่อไป

9. รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร (รูปภาพต้องมีความชัดเจน)

กระบวนการทำเมี่ยงอม



การผึ่งเมี่ยง



การนึ่งเมี่ยง

เมี่ยงอม

10. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรของท่านมีการรับรองทางวิทยาศาสตร์หรือทางกฎหมายหรือไม่

ตัวอย่างเช่น เลขสารบบอาหาร (เครื่องหมายอย.), เลขทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์, เลขทะเบียน GAP/GMP เป็นต้น

ไม่มี

มีผลิตภัณฑ์ฯแห่ง เลขที่ อย. xx-x-xxxxxx-x-xxxx.....

11. การส่งเสริมและจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

11.1 โครงการ/กิจกรรมที่มีการดำเนินงานของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรดังกล่าว

การศึกษา วิจัย (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

.....

.....

การอนุรักษ์ พื้นฟู (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

.....

.....

การสืบสานและถ่ายทอด (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

.....

.....

การพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

(ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

วิธีดำเนินงาน - กิจกรรมศูนย์การเรียนรู้เชิงเกษตร เป็นฐานเรียนรู้กิจกรรมต่างๆ ได้แก่

1) เรียนรู้เส้นทางเมี่ยงอม

2) เรียนรู้เส้นทางจากเมี่ยงสู่ชา

3) เรียนรู้เชื่อมโยงวิถีวัฒนธรรม ภูมิปัญญา ประเพณี ความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับเมี่ยง

เช่น การเซ่นไหว้เจ้าหลวงป่าเมือง พิธีกรรมหล่อเมี่ยง การเลี้ยงผีขุนน้ำ เป็นต้น

สนับสนุนโดย สำนักงานเกษตรอำเภอและองค์การบริหารส่วนตำบล

พื้นที่ - ตำบลเรือง อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน

ระยะเวลา - พ.ศ.2555 ถึงปัจจุบัน

งบประมาณ - xx,xxx บาท

การดำเนินงานด้านอื่นๆ (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

.....

.....

11.2 แนวทางการส่งเสริมและจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

การศึกษา วิจัย (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

การวิจัยสารอาหารที่มีประโยชน์ของชาในพื้นที่ เพื่อต่อยอดในการทำผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยสมาชิกในชุมชนร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สถาบันการศึกษา ศูนย์วิจัยต่างๆ

การอนุรักษ์ พื้นฟู (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

.....
.....
 การสืบสานและถ่ายทอด (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

การจัดทำแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร

การพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

(ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

.....
.....
 การดำเนินงานด้านอื่นๆ (ระบุวิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

12. ข้อมูลผู้รวบรวมข้อมูล

ชื่อ-นามสกุล.....นางสาวxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

ตำแหน่ง.....นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ

เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ.....xxxxxxxxxx

หน่วยงาน.....สำนักงานเกษตรอำเภอxxxxxxxxxxxx

ที่อยู่เลขที่.....xxxx อาคาร.....xxxx หมู่.....xxxx ซอย.....xxxx

ถนน.....xxxx แขวง/ตำบล.....xxxx จังหวัด.....xxxx

ตัวอย่าง การตอบแบบสำรวจข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร ปี 2564
“ภูมิปัญญาข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี”

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. ชื่อผู้ให้ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร (ระบุเป็นกลุ่ม/รายบุคคล)

ชื่อ - สกุลนางxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxx.....อายุ 40 ปี

ชื่อกลุ่ม

2. เลขบัตรประจำตัวประชาชน — — — — ปี พ.ศ. เกิด 2499

3. ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้

บ้านเลขที่ xx หมู่ที่ xx ตำบล xx

อำเภอ วาริชภูมิ จังหวัด สกลนคร รหัสไปรษณีย์ 47150

โทรศัพท์ 060xxxxx โทรสาร - มือถือ 075xxxxxx

E - mail:

พิกัดแผนที่ 17.XXXXX,103.XXXXX

ตอนที่ 2 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

โปรดกรอกข้อความลงในช่องว่าง และทำเครื่องหมาย ในช่อง ของแบบสำรวจ

ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร.....ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี.....

1. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร (เลือกได้เพียง 1 ข้อ)

- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเตรียมการก่อนการปลูกพืช
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการจัดการและการอารักขาพืช
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านประมง
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านปศุสัตว์
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านแมลงเศรษฐกิจ
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรมยั่งยืน
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการจัดการน้ำและดิน
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแพทย์แผนไทยและสมุนไพร
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเครื่องมือเครื่องใช้ในทางการเกษตร
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านผลิตภัณฑ์และการแปรรูป
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรม/ ความเป็นอยู่
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอื่นๆ

2. สถานะการคงอยู่ของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรในปัจจุบัน (เลือกได้เพียง 1 ข้อ)

- เสี่ยงต่อการสูญหาย ใกล้เคียงกับผู้สืบทอด มีผู้สืบทอดและปฏิบัติอยู่
- มีการปฏิบัติสืบทอดโดยทั่วไปหรืออย่างกว้างขวาง

3. การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร (เลือกได้เพียง 1 ข้อ)

- สืบทอดจากบรรพบุรุษ เจ้าของภูมิปัญญาเอง / คิดค้นขึ้นมาใหม่
- พัฒนาต่อยอดจากภูมิปัญญาเดิม

4. ระยะเวลาการได้มาของภูมิปัญญา (ระบุจำนวนปี)100.....ปี

5. ประโยชน์ของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตการเกษตร
- ส่งเสริมสุขภาพ ส่งเสริมการท่องเที่ยว ช่วยอนุรักษ์มรดกของท้องถิ่น
- อื่นๆ โปรดระบุ.....

6. การเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

- บอกเล่าสืบทอดกันมาในชุมชน
- ผ่านปราชญ์ชาวบ้าน
- ผ่านวิทยากรชุมชน
- สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น เอกสาร หนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสาร
- สื่อเทคโนโลยี เช่น วิทยุทัศน์ แถบบันทึกเสียง ภาพนิ่ง สื่อคอมพิวเตอร์ สื่อออนไลน์
- ยังไม่เคยมีการเผยแพร่/ ใช้เฉพาะบุคคล
- ไม่ทราบข้อมูลการเผยแพร่
- อื่นๆ โปรดระบุ.....

7. ประวัติความเป็นมา จุดเด่น เอกลักษณะที่โดดเด่นเฉพาะพื้นที่ และความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดสกลนคร มีลักษณะเป็นแอ่งก้นกระทะตอนบนของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พื้นแผ่นดินเป็นคลื่นลอนน้อยๆ บริเวณตอนกลางค่อนข้างลาดชันมีเทือกเขาภูพาน มีแหล่งน้ำธรรมชาติขนาดใหญ่สำหรับการเกษตร คือ หนองหาน และลำน้ำสงคราม ลำน้ำพุง ลำน้ำยาม ลำน้ำห้วยปลาหาง ลำน้ำอูน ลำน้ำก่ำ จึงเป็นแหล่งปลูกข้าวคุณภาพดีโดยเฉพาะที่อำเภอวาริชภูมิ อำเภอพังโคน และอำเภออากาศอำนวย นอกจากนี้จะเป็นแหล่งปลูกข้าวคุณภาพดีแล้ว ยังเป็นแหล่งผลิตข้าวฮางโดยเฉพาะตั้งแต่อดีตจนเป็นตำนานสืบทอดกันมาในปัจจุบัน

ประวัติความเป็นมา จังหวัดสกลนคร ในอดีตเรียกเมืองหนองหารหลวง ต่อมาได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์เป็นราชธานี พ.ศ. 2370 สมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว พร้อมทั้งเปลี่ยนนามเมืองใหม่ว่าสกลทวาปี และ พ.ศ. 2381 ได้มีการจัดตั้งเจ้าราชวงศ์(ดำ) สืบเชื้อสายมาจากเจ้าเมืองนครพนม และเปลี่ยนนามเมืองอีกครั้งเป็นเมืองสกลนคร ครั้ง พ.ศ. 2476 มีการเปลี่ยนแปลงระบบบริหารราชการแผ่นดินของประเทศสยามเมืองสกลนคร จึงเปลี่ยนนามมาเป็น จังหวัดสกลนคร นับแต่นั้นเป็นต้นมา ประชากรในพื้นที่เป็นกลุ่มคนที่อพยพมาจากเมืองเก่าๆ ทางฝั่งซ้ายของลำน้ำโขง โดยเฉพาะชนเผ่าภูไทในอดีต 200 ปีที่แล้ว ท้าวผาอิน จะอพยพมาอยู่บ้านบ่อ (เป็นหมู่บ้านหนึ่งในอำเภอวาริชภูมิ) ท่านมีลูกหลายคน เลี้ยงวัว เลี้ยงควายทำไร่ไถนา ข้าวไม่พอกิน เหลือเวลาอีกตั้งหนึ่งเดือนก่อนถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยว เลยเก็บข้าวที่ใกล้จะสุก(เริ่ม

จะออกเหลืองอ่อนๆ) มาผ่านกรรมวิธีตามภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเฉพาะการนึ่ง เต่าที่ใช้หนึ่งจะขูดดินทำเป็นร่องหรือราง(ฮาง) เพื่อเป็นที่ใส่ฟืน แล้วทำเป็นปากปล่องสำหรับให้เปลวไฟขึ้นและตั้งหม้อนึ่ง ภาษาอีสานเรียกว่า ตาฮาง ดังนั้นชื่อ " ข้าวฮาง จึงเป็นชื่อเรียกตามลักษณะนามของเต่าที่ใช้หนึ่งข้าว ซึ่งข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี มีความโดดเด่น คือเป็นข้าวกล้องที่ได้จากการแปรรูปข้าวเปลือกเหนียว พันธุ์ กข. 6 หรือข้าวเปลือกเจ้าพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 ในระยะเป็นน้ามน้ำไม่แก่จัด ที่ปลูกในพื้นที่อำเภอวาริชภูมิ อำเภอฟังโคน และอำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร โดยนำมาผ่านกรรมวิธีเฉพาะตามหลักประเพณีการทำข้าวฮาง ที่สืบทอดกันมาในพื้นที่

8. รายละเอียดขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

การปลูก

- 1) พื้นที่ปลูกต้องอยู่ในพื้นที่ อำเภอวาริชภูมิ อำเภอฟังโคน และอำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร
- 2) เกษตรกร/กลุ่มเกษตรกร ที่ผลิตข้าวฮางหอมทองสกลทวาปีเป็นข้าวที่มีการรับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ผู้ปลูกที่จะใช้ชื่อข้าวฮางหอมทองสกลทวาปีต้องมาขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกก่อนเริ่มทำการผลิต
- 3) ปลูกในช่วงฤดูนาปี
- 4) เก็บเกี่ยวในระยะข้าวเปลือกเป็นน้ามน้ำยังไม่แก่จัด (ขนาดพัฒนาเมล็ดประมาณร้อยละ 85 ขึ้นไป) มีคุณภาพดีไม่มีสิ่งเจือปน สามารถตรวจสอบคุณภาพได้
- 5) การเก็บรักษาผลผลิตข้าวให้มีความชื้นที่เหมาะสมไม่เกินร้อยละ 10

การแปรรูป

ผลผลิตข้าวเปลือกมาแปรสภาพเป็นข้าวกล้อง ตามกระบวนการ ดังนี้

- 1) นำข้าวเปลือกที่ยังไม่แก่จัดมาพักบ่มไว้ 2 คืน (ใส่ถุงและปิดปากถุง เพื่อให้เปลือกข้าวอ่อนลง)
- 2) นำข้าวเปลือกที่พักไว้ไปแช่น้ำ 12 ชั่วโมงและคัดแยกเมล็ดลีบออก
- 3) นำไปนึ่ง ประมาณ 40 นาที
- 4) ยกกลงแล้วใช้น้ำราดข้าวหนึ่งให้เปียกทุกเมล็ดอย่างทั่วถึง พักไว้ 20 นาที ราดน้ำเย็นอีกครั้ง
- 5) ผึ่งลมหรือตากแดดให้ข้าวเปลือกที่นึ่งแล้วแห้ง
- 6) สีโดยไม่ขัดเมล็ดข้าว แล้วผึ่งลมให้แห้งสนิท
- 7) การแปรรูปต้องทำในเขตพื้นที่อำเภอวาริชภูมิ อำเภอฟังโคน และอำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนครเท่านั้น การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ มีขั้นตอนในการควบคุมวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิตการแปรรูปทุกขั้นตอน และควบคุมการบรรจุภัณฑ์ก่อนส่งจำหน่าย มีการจัดจำหน่ายสินค้าข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง

การบรรจุหีบห่อ

- 1) รายละเอียดบนฉลากให้ประกอบด้วยคำว่า " ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี "
- 2) ให้ระบุ น้ำหนัก จำนวนถุง และวันที่บรรจุ

9. รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร (รูปภาพต้องมีความชัดเจน)

การผลิตข้างฮางหอมสกลทวาปี



ขั้นตอนการนึ่งข้าว



ผึ่งลมหรือตากแดดให้ข้าวเปลือกที่นึ่งแล้วแห้ง

10. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรของท่านมีการรับรองทางวิทยาศาสตร์หรือทางกฎหมายหรือไม่

ตัวอย่างเช่น เลขสารบบอาหาร (เครื่องหมายอย.), เลขทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์, เลขทะเบียน GAP/GMP เป็นต้น

ไม่มี

มีทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เลขที่ สข 49100014.....

11. การส่งเสริมและจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

11.1 โครงการ/กิจกรรมที่มีการดำเนินงานของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรดังกล่าว

การศึกษา วิจัย (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

- การศึกษาวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตภัณฑ์ข้าวฮางอก (มหาวิทยาลัยxxxx)

- การศึกษาวิเคราะห์สารอาหารในผลิตภัณฑ์ข้าวฮางอก (สถาบันxxxx)

การอนุรักษ์ ฟื้นฟู (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

การสืบสานและถ่ายทอด (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

วิธีดำเนินงาน การถ่ายทอดภูมิปัญญาการผลิตข้างฮางหอมสกลทวาปีผ่านกิจกรรมต่างๆ

หน่วยงาน - สำนักงานเกษตรจังหวัดสกลนคร

พื้นที่ - อำเภอวาริชภูมิ จังหวัดสกลนคร

ระยะเวลา - พ.ศ.2550 ถึงปัจจุบัน

งบประมาณ - 50000บาท

- การพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

- การดำเนินงานด้านอื่นๆ (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

11.2 แนวทางการส่งเสริมและจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

- การศึกษา วิจัย (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

- การอนุรักษ์ ฟื้นฟู (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

- การสืบสานและถ่ายทอด (ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

การจัดทำแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร จัดทำจุดเรียนรู้การผลิตข้าวฮาง ตลอดจนวิถีชีวิตของคนในพื้นที่

- การพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

(ระบุหน่วยงาน วิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

พัฒนาบรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ข้าวฮางแปรรูปประเภทอื่นๆ

หน่วยงานรับผิดชอบ ชุมชน หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

พื้นที่ - ขอบเขตอำเภวาริชภูมิ

ระยะเวลา - ปัจจุบัน -2565.

งบประมาณ 100000 บาท

- การดำเนินงานด้านอื่นๆ (ระบุวิธีดำเนินงาน พื้นที่ ระยะเวลา และงบประมาณ)

12. ข้อมูลผู้รวบรวมข้อมูล

ชื่อ-นามสกุล..... นาย.....

ตำแหน่ง..... นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ.....

เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ.....

หน่วยงาน..... สำนักงานเกษตรอำเภอ.....

ที่อยู่เลขที่..... อาคาร..... หมู่..... ซอย.....

ถนน..... แขวง/ตำบล..... จังหวัด.....